



## Penne aux artichauts

03/04/2018 à 12h45

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 1 personne(s)

### Ingrédients :

- Penne
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 150 g de cœurs d'artichaut
- 1 oignon ou échalote
- 2 gousses d'ail
- 2 pincées de sel (dont une pour la cuisson des penne)
- 1 demi de cube de bouillon de légumes
- 10 cl de vin blanc (ou un peu plus)
- 10 cl d' eau
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de beurre

### Préparation :

- Faites chauffer l'eau pour les pâtes ;
- Pendant ce temps, émincez l'oignon et réservez dans un bol en saupoudrant une pincée de sel dessus ;
- Égouttez les cœurs d'artichauts et coupez-les en quatre. Réservez dans un bol ;
- Épluchez l'ail, émincez-en une gousse et réservez l'autre pour la presser ;
- L'eau bout ! Allez hop, à l'eau les penne !
- Faites revenir l'oignon ou l'échalote dans un poêlon avec l'huile d'olive ;
- Deux minutes plus tard, ajoutez-y les lamelles d'ail et pressez l'autre gousse. Faites revenir et dorer ;
- Ajoutez le vin, émiettez le demi cube de bouillon, faites bouillir pendant quelques secondes ;
- Ajoutez les cœurs d'artichauts, la cuillère de moutarde et ajoutez un peu d'eau si nécessaire ;
- Les penne sont prêtes ! Égouttez-les ;
- Terminez votre sauce en ajoutant la cuillère à soupe de beurre ;
- Ajoutez les penne à la sauce, faites un peu revenir ;
- Servez et bon appétit !